

Réglementation agroalimentaire sur les produits fermiers et principes de transformation

Objectifs de la formation

Maîtriser l'ensemble des aspects concernant l'hygiène et la réglementation pour optimiser la transformation et la commercialisation de ses produits fermiers.

Déroulé

Jour 1:

Étude du paquet hygiène et de son incidence sur la conception des locaux; étude des obligations réglementaires en fonction des modes de commercialisation; étude des principaux textes sur les produits végétaux et les denrées animales ou d'origine animale; études des textes de référence et exemples d'application.
Paramètres de développement des microbes et bonnes pratiques associées; protocole de nettoyage et de désinfection; lutte contre les nuisibles; gestion des températures; santé et formation du personnel.

Jour 2:

Mentions obligatoires
Dénomination de produits
Les moyens de conservation (pasteurisation, stérilisation, surgélation...)
Risques associés
Points de contrôles

Dates, lieux et intervenants

23 févr 2017 A définir
09:00 - 17:00 (7hrs) 30100 Alès

24 févr 2017 A définir
09:00 - 17:00 (7hrs) 30100 Alès

Claire Julien, formatrice au CFPPA de Florac.

Claire Julien, formatrice au CFPPA de Florac.

Partenaire(s)



Financier(s)



Bulletin d'inscription

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Courriel _____

Téléphone _____

Merci d'envoyer ce bulletin, votre chèque (si nécessaire) et votre attestation VIVEA à

J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))

Infos complémentaires



Durée de la formation 2 jour(s)
Date limite d'inscription 16/02/2017

Tarifs

Non agricole 350€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
Caution de 50€ (non encaissée et restituée si présence à la formation) / Adhésion obligatoire à l'ADDEARG (15€ ou 7€ petits budgets)

Plus de renseignements

Elma Mathey
ADDEARG
26 rue Centrale
30190 Saint Geniès de Malgoirès
Tel. 04 66 63 18 89
addearg.formation@gmail.com

N° d'organisme de formation :
91300275330